Нематериальное культурное наследие Кореи

Издательство литературы на иностранных языках
К Н Д Р
2026

Нематериальное культурное наследие Кореи

Издательство литературы на иностранных языках
К Н Д Р
2026

ВВЕДЕНИЕ

Нематериальное культурное наследие входит в арсенал духовных богатств, создаваемых на протяжении истории предыдущими поколениями нации и передаваемых последующими.

Оно непрерывно создается и передается в наследство в духовно-культурных сферах человеческой жизни.

В его перечне – все, что среди социальных коллективов, организаций и отдельных людей считается частью культуры – традиционные общественные и бытовые обычаи, совокупность знаний и способностей, а также связанные с ними средства и орудия.

По своим отражаемым объектам и характерным чертам оно делится на устные традиционные фольклоры, общественные привычки, ритуальные обряды и обычаи в трудовой жизни, традиционные кушанья и обычаи питания, традиционное искусство, традиционную вышивку и прикладное искусство, традиционную медицину и т. д.

По масштабу и региону создания и использования оно разделяется как на общегосударственное, так и на местное.

Наша страна вступила в 2008 г. в Международную конвенцию ЮНЕСКО об охране нематериального культурного наследия.

Она в рамках обмена и сотрудничества с ЮНЕСКО вносит свой активный вклад в непрерывное развитие этого наследия и обеспечение разнообразия культуры человечества.

Настоящая книга предлагает вниманию читателей часть этого ценного наследия в нашей стране.

СОДЕРЖАНИЕ

УСТНЫЕ ТРАДИЦИОННЫЕ ФОЛЬКЛОРЫ

Миф о Тангуне 6
Миф о Хэмосу 7
Легенда о Чу Моне 8
Легенда о горах Чхильбо 9
Легенда о сопке Моран 9
Рассказы о Поньи Ким Сон Даре 10

ОБЩЕСТВЕННЫЕ ПРИВЫЧКИ, РИТУАЛЬНЫЕ
ОБРЯДЫ И ОБЫЧАИ В ТРУДОВОЙ ЖИЗНИ

Обряд жертвоприношения в честь Тангуна 11
Корейская национальная одежда 11
Новогодний праздник по лунному календарю 13
Полнолуние 15-го января по лунному календарю 14
Отопляемый пол – кудыль 15
Праздник чхусок 15
Первая годовщина со дня рождения ребенка 16
Накрытие обеденного стола 16
Национальная борьба сирым 16
Прыжки через веревку 17
Пуск бумажного змея 18
Прыжки на доске 18
Игра в ют 19
Стрельба из лука 19
Качание на качелях 20
Подбрасывание чеги 21

Катание на санках 22
Корейская национальная собака – Пхунсанская 23
Основополагающие начала корейского
алфавита «Хунмин чонъым» 23
Тхэквондо 24
Форма кровли традиционного жилья корейцев 24

НАСЛЕДИЕ ТРАДИЦИОННОГО ИСКУССТВА
Народная песня «Ариран» 26
Народная песня «Торачжи» 26
Народная песня «Песнь о Синкосане» 26
Фольклорный танец «Понсанский танец в масках» 27
Фольклорный танец «Ёнбэкский крестьянский
танец под музыку» 28
Фольклорный танец «Тондоллари» 29
Основы корейского национального танца 29

ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУШАНЬЯ
И ОБЫЧАИ ПИТАНИЯ
Кимчхи 30
Пхеньянрэнмён 31
Синсолло 32
Пхеньянъонбан 33
Ттокгук 33
Корейское пульгоги 34
Блины из маша 34
Жидкая каша из фасоли угловатой
в день зимнего солнцестояния 35
Рис, сваренный на створчатых раковинах 35
Острая уха из минтая 36
Суннюн 37

Суп из вьюнов ····· 37
Чонгор ····· 38
Хамхынское куксу из картофельного крахмала ····· 39
Сучжонгва ····· 39
Якпап ····· 40
Соевой соус и соевая паста ····· 40
Тубу ····· 41
Соленые продукты моря ····· 41
Тангунская водка ····· 42
Водка Лиганго ····· 43
Водка Мунбэ ····· 43
Рисовая брага макголли ····· 43
Водка Камхонро ····· 44

НАСЛЕДИЕ ТРАДИЦИОННОЙ ВЫШИВКИ И ПРИКЛАДНОГО ИСКУССТВА

Приемы рисования в традиционной корейской живописи ····· 45
Традиционная художественная вышивка ····· 45
Корёский фарфор сине-голубого цвета ····· 46
Плетеные изделия ····· 47
Прикладное искусство с лакировкой ····· 48

НАСЛЕДИЕ ТРАДИЦИОННОЙ МЕДИЦИНЫ

Игловая терапия ····· 49
Лечение путем прижигания полынью ····· 49
Лечение банками ····· 49
Грязевое лечение на озере Сичжун ····· 50
Бальнеотерапия в Кёнсоне ····· 50

УСТНЫЕ ТРАДИЦИОННЫЕ ФОЛЬКЛОРЫ

Миф о Тангуне

Главный сюжет – о рождении короля Тангуна, основателя первого государства корейской нации – Древней Чосон. По преданиям, отец Тангуна – Хваньун, сын «бога» Хваньина.

Давным-давно, в незапамятные времена, Хваньун жил-был в Небесном мире. Он, по преданиям, горел желанием править земным миром.

Отец, поняв сыновнюю мечту, дал сынку три «небесные печати» и послал его на землю. Тот, взяв с собой 3000 подчиненных, спустился на вершину горы Тхэбэк, под дерево синдан.

Правитель земного мира велел богам дождя, облака и ветра ведать земледелием, лечением болезней, юстицией, моралью и другими более 360 делами, касающимися человеческой жизни. В то время в одной и той же пещере, по легенде, совместно жили-были медведь и тигр, которые умоляли Хваньуна превратить их в людей.

Хваньун, приняв их просьбу, дает зверям волшебные полынь и чеснок и говорит: «Ешь их и сто дней не увидишь солнце – обернешься человеком».

А тигр не соблюдал данное им обещание и, в конце концов, не смог обернуться человеком, а медведь, к удивлению, стал женщиной. На ней женился Хваньун, и на свете появился сын Тангун.

Он, определив Пхеньян как столицу государства, вступил на престол короля и дал стране государственное название – Чосон (Корея). По преданиям, он полтора тысячи лет стоял у власти, а затем, превратившись в небожителя, поднялся в Небесный мир.

Прошло много времени. В могиле Тангуна, что в уезде Кандон под г. Пхеньяном, найден его прах. Археологам удалось уточнить его возраст. И, наконец, выяснено, что Тангун не мифическая личность, а реально просуществовавшее лицо. Кроме того, на основе исторических фактов доказана длительность пятитысячелетней истории корейского народа.

Миф о Хэмосу

Это одна из типичных мифологических сказок в Корее.

Главный герой сказки – Хэмосу, сын «Бога», король государства Северного Пуё.

Он пользуется волшебной повозкой, запряженной пятью драконами. И ему ничто не помеха в путешествии – ни небо, ни земля, ни море. Утром спускается на этой коляске на землю за государственными делами, а вечером на ней поднимается в высь неба.

Однажды он идет на охоту. На дороге видит – на местечке Чхонха гуляют три дочерей морского «бога» Хабэка. Сразу королю нравятся девушки. И он, парень, кнутом на земле чертит. Ба! Там высится грандиозный дворец из меди. Король-парень соблазняет девушек, чтобы они проводили время в этом дворце. И к нему приходит любовь – ласка старшей дочки Рюхва. Об этом узнает Хабэк, «бог» моря, и направляет своего посланника к этому неприличному Хэмосу. И говорит: «Какой паршивец хочет взять в жены мою дочь дорогую?!»

Парню слушать это было стыдно, и он на своей повозке с пятью драконами идет в страну Хабэка. Там он выигрывает в состязании по мастерству с Хабэком, и последний разрешает дочери Рюхва выйти замуж. Свадьба шла с соблюдением приличия.

Но морского «бога» не покидает тревога: не остынет ли любовь парня к моей дочери? И он напаивает жениха горилкой и, положив его, хмельного, в кожаный мешок вместе со своей дочерью, отправляет их в той же повозке, запряженной пятью драконами. А жених, еще до выхода из воды протрезвившись, шпилькой на голове невесты делает на мешке отверстие, из него вылезает и один поднимается в небо.

«Бог» моря бросает свою дочь в реку Убар – мол, она позорила святую

семью. Бедняжка, к счастью, зацепляется за рыбацкий невод и оказывается в доме короля Кымва государства Восточного Пуё. В те дни, по преданиям, она, странное дело, клала яйцо, из которого вылупился Ко Чу Мон.

Легенда о Чу Моне

Эти народные предания связаны с созданием древнего государства Когурё. Чу Мон, главный герой легенды, изображается как божественная личность, родители которой – Хэмосу, сын небесного царя, и Рюхва, дочь морского короля Хабэка.

С детства он отличается богатырской силой и отличным мастерством стрельбы из лука.

В государстве Пуё мастер стрельбы из лука назывался «чумон», и ему, говорят, было дано имя Чу Мон.

У Кымва, короля государства Пуё, были семеро сыновей. Но никто из них не мог равняться с Чу Моном. Ревность воздействовала на них, и они обратились к отцу, королю, с жалобой и сетованием: «Батька, оставишь его по-прежнему нетронутым – постигнет нас беда, наверняка!»

И король Кымва посылает его в конюшню простым конюхом, намереваясь узнавать, какова у него душа. Чу Мон, совсем обиженный этим, высказывает Рюхва свое намерение: «Мама, и ты знаешь, что я внук небесного царя. А меня вот так заставляют кормить чужих коней. И жизнь моя хуже смерти. Я хотел бы поехать на землю южную и создать там государство». Мать его идет на ферму и длинным кнутом бьет по коням и видит – один из них перепрыгивает через высокий забор в два человеческих роста. Мама передает сыну этого ретивого коня. Сын, в свою очередь, тайком вколол под язык коня иголку.

Однажды король видит на конюшне упитанных лошадей и радуется. Король, человек недоброй души, дает Чу Мону самого хилого коня, страдающего из-за вколотой иголки, которая не дала ему и пить воду, и брать в рот корма. Чу Мон, вынув из лошадиной пасти вколотую иголку, особо хорошо вскармливает эту слабенькую лошаденку.

После этого он с этим скакуном, взяв с собой семена зерна, подготовленные матерью, вместе с единомышленниками, тайком покинул Восточное Пуё. Сыновья короля с армадой войск преследовали за Чу Моном, но никак

не смогли опередить смельчака.

Беглецу и его друзьям помогли перейти через реку рыбины и черепахи, которые своими спинами образовали мост для них. Они все благополучно переправились через реку, но королевские войска тут же утонули в речной воде – мост из рыб и черепах вдруг рухнул. Чу Мону удалось добраться до округа Чольбон и там создал государство с его столицей и, по преданиям, дал своей стране наименование – Когурё.

Легенда о горах Чхильбо

В переводе слово «Чхильбо» означает набор семи прекрасных, чудесных сокровищ. Это одна из достопримечательностей нашей страны, широко известной своей уникальной природой и древней историей и культурой. Прекрасен природный ландшафт: горные вершины и пики причудливых форм, глубокие ущелья, величавые водопады, синие озера и пруды, горячие источники с неистощимыми всплесками ключевых вод, густой лесной массив, отвесные кручи у моря и разнообразие островков-скал.

По сезонам года эти горы называются по-разному: весной – «цветочный сад» за пышный расцвет цветов, летом – «горы в зелени» за сплошную зелень леса, осенью – «пылающие горы» за клены красного цвета, зимой – «белоснежные горы» за белый снежный покров и вид разбросанных бусин из серебра. Древняя история передает множество легенд и сказок.

Вот некоторые из них. Легенда, рассказывающая о том, что красивые горы Чхильбо появились из мешка с землей у творца всего сущего, предание «горы Чхильбо на море», отражающее скромное желание людей, видящих даже во сне прекрасный родной край и гордящихся сокровенными горами, сказка «Фея и парень гор Чхильбо»... Все они посвящены чаянию, воле и прекрасному стремлению народа к счастью.

Легенда о сопке Моран

Моран в переводе – пион. Причудливый ландшафт природы, вечно зеленые сосны, разные красивые цветы раскрывают чудесную панораму достопримечательности. Вековая история сопровождается множеством легенд. О том, как с давних времен пхеньянцы, полные необычайного чувства любви

и гордости за родную гору Моран, воспитывали в себе высокий дух патриотизма, как сохраняли они благородный эмоциональный настрой.

Вот некоторые примеры. Легенда «Деревушка Хынбу» рассказывает о волшебной ключевой воде, сохраняющей несказанную красоту сопки Моран. «Сказка об утесе Чхонрю» повествует о том, как природа сама, глубоко тронутая доброй душой пхеньянского парня, сотворила чудеса, придав красивый вид утесу Чхонрю. «Богатырь Ыльмир» рассказывает о мудрости и доблести знаменитых полководцев-патриотов – защитников прекрасного Пхеньяна и чудесной горы Моран. Есть и легенда «Раздевание». О том волшебном теплом уголке в виде полумесяца у подножия утеса Чхонрю, в котором даже в холодные зимние дни проходящим от жары придется вспотеть и идти, сняв с себя верхнюю ватную одежду.

Рассказы о Понъи Ким Сон Даре

Они были распространены в последние годы феодального правления, главным образом, в Пхеньяне и в его окрестностях. Они составляют своего рода повествовательный жанр.

Сказки нашли себе широкую дорогу к людям, потому что в них говорится о находчивости умного мужика. Сюжетная линия разоблачает и высмеивает лицемерие, корысть, важничанье чиновников-феодалов, дворян, помещиков и богачей, а также отражает мысли и чувства корейцев, их ненависть и проклятие в адрес правящего класса, эксплуататоров.

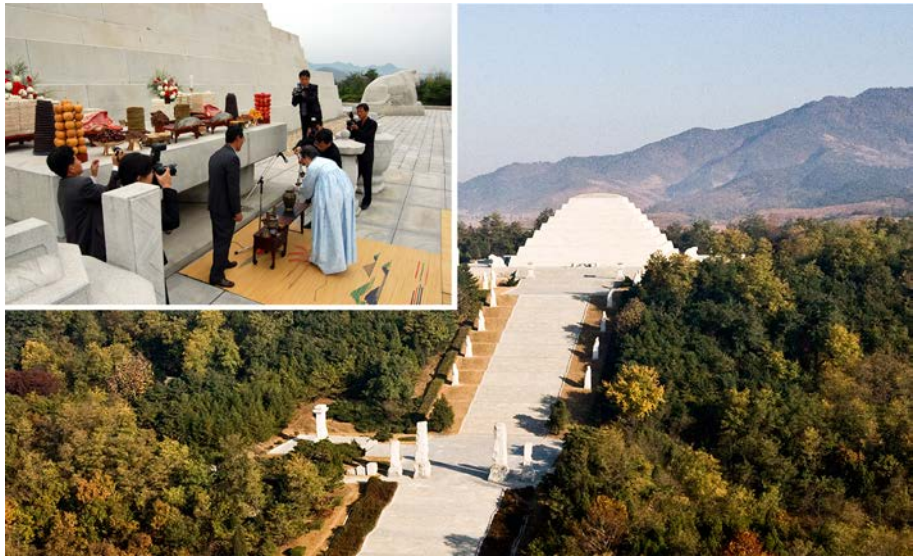
Наиболее широко известны рассказы о том, как этот умный мужик сумел продать богачам и помещикам воду реки Тэдон и плавающих на ней уток, как смог продать им кур как жар-птиц, каким хитрым способом продал пруд Кванпхо как заливное рисовое поле, как преподнес королю разбитую тушечницу, как обманул государя, чтобы он снял злого правителя Ичжуского округа с занимаемой им должности и т. д.

ОБЩЕСТВЕННЫЕ ПРИВЫЧКИ, РИТУАЛЬНЫЕ ОБРЯДЫ И ОБЫЧАИ В ТРУДОВОЙ ЖИЗНИ

Обряд жертвоприношения в честь Тангуна

Церемония проходит по случаю 3 октября – дня рождения Тангуна, родоначальника корейской нации, т.е. дня основания им государства.

Обрядный ритуал проходит перед гробницей Тангуна, в тангунских храмах и других местах, где имеются посвященные ему памятные реликты.



Порядок ритуала: накрытие жертвенника, минутное молчание в память Святого Тангуна, жертвенное вино, три раза корейского поклона и опять молчание минутой.

Корейская национальная одежда

Зарегистрирована в типичный перечень ЮНЕСКО по нематериальному культурному наследию. Корейская национальная одежда занимает особое место среди лучшего культурного наследия, созданного предками.

Она широко известна своей самобытной формой и уникальным красивым видом. Делится на верхнюю часть (чогори – блуза, кофта) и нижнюю (чхима и пачжи – юбка и брюки), по сезонам – на накидные платья (турумаги и пэчжа).

У национальной одежде имеются накладной узкий воротничок белого цвета и тесемка с длинными лентами, соединяющая передние полы. Чхима намного длиннее, чем чогори.

Шитье корейской национальной одежды нуждается в особых знаниях и мастерстве для зарисовки, кройки, прикрепления к чогори накладного воротничка и тесемки, цветной гармонии, рисования и вышивки узоров разного смысла, украшения и изготовления безделушек.

Сегодня в праздники и другие знаменательные даты, во время новоселья корейцы и кореянки в национальном наряде пускаются в танцы и фотографируются на память. Эта картина приумножает эмоциональный настрой жителей.

Новогодний праздник по лунному календарю

Издавна корейцы торжественно и знаменательно проводят этот день как большой праздник в году.

В преддверии праздника женщины шьют новую одежду для родных в семье, что называется по-корейски «сольбим» или «сечжан» в смысле шитья одежды по случаю Нового года.

В связи с тем, что провожают уходящий год и с новым настроением встречают Новый год, люди наводят чистоту дома, обновляют или изменяют домашнее убранство.

Приготовляют, конечно, новогодние кушанья (по-корейски «сечхан»). С наступлением новогоднего дня на рассвете проводят упрощенный обряд жертвоприношения (по-корейски «чхаре»), чтя память об ушедших из жизни предков в знак новогоднего поклона.

После церемонии делают старшим новогодний поклон с учетом степени родства и возраста.

По случаю новогоднего праздника люди старого возраста готовят простые подарки и дают в руки детям, делающим им поклон, хворост из поджаренной сои или немного денег. Взрослых угощают новогодними блюдами с водкой.

С Новым годом друзья выражают друг другу добрые пожелания, надежды на осуществление сокровенной мечты. Такие приветствия по-корейски назывались «токдам».

Для новогоднего привета идут и к взрослым, живущим в определенной отдаленности. А если они отсутствуют, то оставляют на столе в комнате хозяина лист бумаги с записью новогоднего приветствия. Это по-корейски называлось «сехам».

В новогодний праздник проводятся фольклорные мероприятия: игры в *ют*, в шашки и шахматы, прыжки на доске, пуск бумажного змея, катание на санках, игра в вертушки и так далее. Особо развлекательной, самой интересной является игра в *ют*. Все члены семьи, мужчины и женщины, вместе в комнате весело проводят время за игрой в *ют*.

В этот праздник женщины в красивом наряде, одевшись в чхима и чогори, делают прыжки на доске. Издревле говорят: делай прыжки на доске – не занозишь себе ногу, родится у тебя сынок. И дети весело, радостно прово-

дят этот праздник – пускают в воздух бумажный змей, катаются на санках и играют в вертушки и др.

Полнолуние 15-го января по лунному календарю

Этот праздник отмечается в день первого полнолуния в новом году по лунному календарю.

Типичный обрядный ритуал: игра в обход вокруг стога накануне дня полнолуния, встреча с восходящей луной в праздник и сжигание сухой травы на межах полей для уничтожения мышей в доме и др.

В этот праздничный день хозяйки варят кашу из пяти злаков с простым желанием большого урожая пяти видов злаков, прихода пяти счастий и в наступившем году, в смысле, что пять злаков, говорят, полезно для здоровья человека.

Типичные этнографические игры: пуск бумажного змея, перетягивание каната и прочее.

Отопляемый пол – кудыль

Это своеобразная система отопления, созданная и внедренная в соответствии с бытовыми обычаями корейцев, которые в комнате сидят на пол.

Кудыль долго сохраняет тепло воздуха в жилой комнате даже холодной зимой, предотвращает влажность и холод пола, создает хорошие условия для лечения невралгии, ревматизма и других заболеваний, укрепления здоровья жильцов. Дымоход и другие конструкции сооружены под полом. Это рационально для использования жилого помещения и создания в нем культурной обстановки.

И издавна наши люди очень любят жить в комнате с системой отопления кудыль.

Праздник чхусок

Чхусок в переводе – «осенний вечер». Этот день отмечается как один из больших фольклорных праздников года.

В этот день корейцы в опрятном праздничном наряде посещают могилы покойных, устраняют сорняки на них, ровно косят дерн и покрывают их свежей землей. Порядок поминок: накрытие жертвенника, вино, поочередные поклоны по степени родства и возраста.

В этот осенний праздник широко проводятся фольклорные игры – качание на качелях, национальная борьба сирым, перетягивание каната и т. д.

Первая годовщина со дня рождения ребенка

Отмечать эту дату – традиционный отрадный ритуал в Корее. Родители и другие желают годовалому ребенку светлого будущего и здоровья.

Основной порядок ритуала: шьют одежду для маленького юбиляра, одевают его в новую одежонку, накрывают юбилейный стол, просят ребенка брать в свою руку нравящееся ему что-нибудь на столе с подарками и другими вещами, угощают гостей национальными блюдами и т. д.

Накрытие обеденного стола

Хозяйка накрывает низенький столик в комнате, ставя посуду с кушаньями по установленным обычаям. Эта бытовая привычка прошла длительный исторический процесс. Способы накрытия делятся на обычный, особый с деликатесом и ритуальный.

Обеденные столы разные: стол с водкой и закусками, юбилейный, в частности, накрытый по случаю первой годовщины со дня рождения ребенка, свадебный и другие праздничные.

И использование стола, посуды, ложек и палочек тоже самобытное.

Национальная борьба сирым

Зарегистрирована в типичный перечень ЮНЕСКО по нематериальному культурному наследию. Это – один из видов национального спорта, имеющий седую историю. Два борца на поле определенной площадки меряются друг с другом силами и приемами борьбы.

На какую из ног надевается повязка, от этого виды борьбы сирым делятся

на «левый» и «правый». Сирым, проходящий без повязок, называется «голым», по-корейски «миндун». По приемам мастерства борцов делятся на «рукой», «туловищем» и «ногой».

По провинциям сирым – на пхёнъанский, хванхэский, хамгёнский и др., а по уровню мастерства – «ребячий», «средний», «высокий», «забавный» и т. д.

Прыжки через веревку

Это один из видов фольклорных игр детей, который передается в наследство с седой старины.

В игре дети, в основном девочки, перепрыгивают через вращающуюся или прикрепленную к чему-то веревку.

Методы прыжка разные: то девочка одна сама, держа в каждой из рук

конец веревки, вращает ее над головой и делает прыжки через нее; то две девочки, стоящие друг против друга, взяв в руку конец веревки, размашисто вращают веревку, и через нее перепрыгивает группа подружек; то они соревнуются по прыжку в высоту через туго протянутую веревку.

Эта забавная игра помогает девочкам в приумножении силы рук и ног, в физической закалке и в выработке веселого, динамичного характера.

Пуск бумажного змея

Этой игрой широко занимаются в Корее с поздней осени до исчезновения прошлогоднего мороза в следующем году, особенно с начала года до дня полнолуния по лунному календарю.

По своей форме змей делится на «коршуний», «пятнистый», «восьмигранный», «четырехгранный» и т. п. Бывают полет в высоту, показ акробатичных приемов, «таран» и др.

Прыжки на доске

Эта игра широко распространена среди женщин. Под середину длинной и широкой доски подкладывается деревянная подпорка. На каждый из двух концов доски поднимается женщина и делает прыжки и сильное топтание. В соревнованиях победа определяется, кто из соперниц выше взлетает?

В прыжках показывается мастерство прыжка в высоту, демонстрируются разнообразные акробатичные приемы.

Современные цирковые номера развивают эти движения в соответствии с эстетическим вкусом времени и еще более обогащают заряд национальных эмоций.

Игра в ют

Это массовый вид развлекательных игр, любимый всеми – и мужчинами, и женщинами, и старыми, и маленькими. Широко проходит в новогодний

праздник, в день полнолуния по лунному календарю и в другие фольклорные праздники, в выходные дни.

Игроки бросают косточки и набирают очки по знакам на них, в зависимости от которых передвигаются фишки по 29 клеткам, начертанным на доске. Схема на доске отражает принципы изменения движения космического мира.

4 косточки означают азимут, т. е. север и юг, восток и запад. Белая и черная стороны каждой косточки символизируют день и дочь.

Стрельба из лука

В ходе самозащиты от хищнических зверей, охоты на животных для выживания и самой физической закалки издревле корейцы старались овладевать мастерством стрельбы из лука и боевым искусством, широко поощряли постоянную боевую подготовку.

В годы существования государства Когурё стрельба из лука занимала немаловажное место в освоении приемов боевого искусства. С детских лет когурёсцы отрабатывали мастерство верховой езды и стрельбы из лука, проявляли его без остатка в боях с иноземными агрессорами.

Качание на качелях

В фольклорные праздники все кореянки деревни и поселка собирались на месте качелей. Форма качелей разная: одиночная и парная (вдвоем). Обычно для соревнований больше «летали» на одиночных качелях.

Победительницей стала девушка, кто раньше других дотрагивается до колокольчика, висящего на воздухе.

Сегодня качание на качелях, выражающее национальные эмоции кореянок, стало одним из видов национального спорта.

Подбрасывание чеги

Чеги – предмет для детской игры, плоский и веский комок, завернутый в бумагу или имеющий махры из пушинок и шерсти животных.

Игрок подбрасывает его ногой.

Эта игра имеет древнюю традицию.

Методы соревнований разнообразны.

Критерий победы в соревнованиях: кто из игроков долго подбрасывает этот комок одной или двумя ногами попеременно, стараясь не ронять его на землю?

Какие акробатические приемы показывает он в игре? Кто умеет подбрасывать два чеги одновременно?

Какое мастерство показывают два игрока, подбрасывая или передавая чеги партнеру?

Порой игроки по группам занимаются этой игрой.

Игра помогает детям в сосредоточении внимательности и в точном определении момента падения вещи.

Она служит одной из очень хороших основных тренировок в обращении с футбольным мячом.

Катание на санках

Полозья дают санкам легко скользить по льду и снегу.

На заснеженных местах и льду часто идут соревнования людей, кто катается побыстрее в определенное расстояние.

Виды соревнований: обход определенного пункта, эстафетный бег и др.

И судья определяет, кто на санях первым придет к финишной линии, кто первым закончит скольжение по спуску заснеженного горного перевала или бугру.

Корейская национальная собака – Пхунсанская

Пхунсанская собака давно слывет знаменитой собакой, любимой корейцами на протяжении тысяч лет.

Собака исконно чистой корейской породы по натуре очень умная. Ловка, шустра, устойчива к морозам и разным заболеваниям, довольно упорна в схватке с противником, готова до конца биться с ним.

Древняя история дала корейцам возможность создать свойственную им отличную культуру в кинологии. К ней относятся: разведение и приучение Пхунсанской собаки, охота на зверей с ее использованием, создание литературно-художественных произведений разного жанра на тему этой собаки, организация выставки по оценке ее качеств, обследование, регистрация и оценка ее чистой породы, распространение научно-технических знаний о собаководстве, научное исследование и обучение в этой сфере и другие разнообразные векторы общественно-культурной деятельности.

Основополагающие начала корейского алфавита «Хунмин чонъым»

«Хунмин чонъым» в переводе – «правильные звуки, учащие простой народ». Его смысл – «отличное письмо с записью правильных звуков для обучения простого народа».

Это письмо, свойственное корейскому народу, создано в 1444 г. на основе самобытных начал разработки, точно изображающих форму органов артикуляции.

Этот корейский алфавит позволяет людям произносить не только богатую корейскую речь, но и почти весь арсенал речи, звучащей в любой другой стране. В составе корейского алфавита – 28 основных букв. Согласованность письменной и устной речи и ныне гарантирует жизненную силу алфавита.

Тхэквондо

Этот вид боевого единоборства позволяет человеку без помощи орудия и других предметов защищать себя от выпадов противника. Слово «тхэ» в переводе означает пятки ноги, «квон» – кулаки, «до» – высокую нравственность. Тхэквондо воплощает в себе душу и высокий порыв корейского народа. В его композиции – 24 тхыль (комбинация действий), которые носят названия оставивших яркие следы на скрижалях истории знаменитых корейских полководцев-патриотов и исторических событий.

Имеется более 3200 основных действий. Техническая квалификация делится на 10 кып (разряды) и 9 тан (ступени), которые обозначаются на тренировочных костюмах и званиях. Соревнование проходит по категориям: тхыль, матсоги (поединок), вирёк (мощь), тхыкги (виртуозные приемы) и хосин (самозащита). Этот вид традиционного единоборства широко распространяется в глобальном масштабе.

Форма кровли традиционного жилья корейцев

Форма крыши корейского типа, совершенствовавшаяся на протяжении долгих лет в соответствии с чувствами, эмоциями и эстетическим вкусом корейцев, делится на черепичную, соломенную, деревянную и др.

Традиционная форма – крыша с черепицами. Крыша с двумя скатами, имеющая четыре склона, создает впечатление легкости. Эти самобытные черты ясно виднеются на крышах старых ворот крепостных стен Тэдон, Потхон, павильона Рёнгван в Пхеньяне, буддийских храмов Похён, Тэун в горах Мёхян и др., жилых домов в традиционном стиле.

НАСЛЕДИЕ ТРАДИЦИОННОГО ИСКУССТВА

Народная песня «Ариран»

Это типичная народная песня, которую очень любят петь корейцы.

Создана в конце XIV в. на севере-западе Кореи. Сотни лет пелась и ныне поется, видоизменяясь и рождая новые жанры.

Для нее характерна нежность, лиричность звучания мелодии, повторение фразы «Ариран, ариран, арарио… Перевал переходит мой милый».

Песня эта, отражавшая в прошлом горести от разлуки возлюбленных, с течением времени правдиво выражает романтику и восторг трудовой жизни, стремление и желание людей жить счастливой жизнью в светлом мире. Это песенное наследие передается и развивается в соответствии с эстетическим вкусом современности.

Песня «Ариран» зарегистрирована в типичную номенклатуру ЮНЕСКО по нематериальному культурному наследию.

Народная песня «Торачжи»

Торачжи в переводе – колокольчик. Песня эта исполняется в основном солисткой, обладающей ясным прекрасным тембром голоса. Все компоненты мелодии характеризуются национальной эмоциональной насыщенностью – нежностью, изящностью, веселостью, радостной колоритностью, плавной протяжностью.

Создана в давние времена, но сохраняется густота национальных эмоций. И ее, естественно, широко поет корейский народ.

Народная песня «Песнь о Синкосане»

«Синкосан» в тексте этой народной песни осмысливается как новый Косан. В давние времена пелась в провинции Хамгён как «Песнь об Оране», а затем нашла свою дорогу в Косан провинции Канвон и носила новое название – «Песнь о Синкосане».

Раскрывает радость трудовой жизни крестьян – тех, которые куют свое счастье, весело трудясь на полях, где течет живительная влага и вспашка

ведется с помощью машин. Эту динамику сельской жизни в Корее ярко отражает веселая мелодия, насыщенная национальной эмоциональной колоритностью.

Фольклорный танец «Понсанский танец в масках»

Известность этого самобытного фольклорного танца, распространенного в провинции Хванхэ – в том, что танцевальные движения резко, остро, сатирически разоблачают, высмеивают закулисные подоплеки развратной жизни-бытья монахов и дворян в феодальном обществе.

Хореография сочетает в своей фабуле диалог, танец и пение.

Для каждой из раскрываемых картин характерны разные гаммы танцевальных номеров и сатирических сценок индивидуальной выразительности.

В частности, танцевальные движения, совершаемые с толканием и размахиванием рукой в такт старой песни, довольно красивы, динамичны и широки. «Понсанский танец в масках», созданный и исполненный простолюдинами, отражают дух сопротивления правящим феодальным кругам.

За прогрессивность показываемого содержания произведения и народ-

ный характер хореографической композиции этот танец достойно включен в перечень национального хореографического наследия.

Фольклорный танец «Ёнбэкский крестьянский танец под музыку»

Характерные черты этого народного танца – массовость и популярность, а также стремление к изобильному урожаю.

Ёнбэк – житница страны. В этой местности наиболее популярен этот танец. Крестьяне с желанием большого урожая, с радостью от собранного богатого урожая весело поют, танцуют в такт под звуки барабанного боя и инструментальной музыки.

Эта музыкально-хореографическая композиция с веселым и густым национальным колоритом показывается на местах проведения мероприятий государственного значения и распределения доходов в хозяйствах в сельской местности, порой составляет одну из картин массовых гимнастических выступлений.

Фольклорный танец «Тондоллари»

Это бытово-народный массовой танец в форме хоровода.

Имеются два вида танца. Один из них – «весенний». В 3-й день 3-го месяца весны (по лунному календарю) девушки танцуют во время пикника для любования цветами и увеселительной прогулки в лесу.

В другой танец в фольклорный праздник пускается вся деревня.

Веселятся в основном танцем «Тондоллари», исполняемым в сопровождении приятного на слух боя в горлянку на воде.

Основное в этом танце – композиция танцевальных движений и их штрихи. Главные их элементы – разнообразные формы движения пальцами, ладонями, руками, запястьями, ногами и талией, ходьбы и т.д.

Основы корейского национального танца

Корейская национальная хореография известна тонкостью, мягкостью, нежностью, а также энергичностью и высокой изобразительностью танцевальных движений.

Ее основы – комплекс главных и типичных танцевальных движений, в достаточной мере выражающих эмоциональное разнообразие и богатство корейского национального танца и свойственные ему характерные черты.

Танцевальные движения, точно отражающие чувства и эмоциональный строй корейцев, делятся по расположению движимых частей тела танцующего на «верхние» и «нижние». В составе «верхних» – разные виды движения рук и плеч, в составе «нижних» – разнообразие движений ног.

ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУШАНЬЯ И ОБЫЧАИ ПИТАНИЯ

Кимчхи

Его делают из листовой капусты, редьки и других овощей вместе с приправами и солеными моллюсками. Эта засолка проходит процесс брожения.

Приготовлять кимчхи – это традиционный обычай корейцев в питании.

Наши предки давно подходили к быту творчески, с умом. И они, чтобы и зимой употреблять в пищу свежие овощи, больше выращивали осенью овощей и делали из них кимчхи на зиму как дополнительный продукт питания.

Во время приготовления этих соленых овощей люди обмениваются опытом друг с другом и вместе с соседками, пробуя их вкус, разделяют, как правило, радость с другими. Это составляет своего рода главные аспекты обычая в быту. Каждый год к ноябрю в домах корейцев приготовляют кимчхи на зиму, что раскрывает своеобразную картину в жизни и быту у них.

Обычай приготовления кимчхи вошел в типичный перечень ЮНЕСКО по нематериальному культурному наследию.

Пхеньянрэнмён

Этот продукт питания означает пхеньянское куксу в холодном бульоне. Куксу делают из гречневой муки. Оно похоже на лапшу или вермишель.

Пхеньянрэнмён – наиболее любимое корейцами блюдо. Это, можно сказать, синоним корейского куксу.

На вареные клейкие нити на подносе кладут в гарнир украшения, а затем разбавляют их холодным мясным бульоном. Известны нити куксу, отвар, украшения, приправы, посуда с блюдом, смешивание нитей и, конечно же, сам прием пищи.

Этим самобытным блюдом любезно угощают гостей общепитовские предприятия, в том числе, конечно, известный ресторан «Окрю» в столице КНДР.

Эта кулинария зарегистрирована в типичный перечень ЮНЕСКО по нематериальному культурному наследию.

Синсолло

Синсолло – это своеобразный прибор в виде жаровни с маленькой дымовой трубой для приготовления пищи из разных ценных продуктов, добытых в лесу, на полях и море. Но оно с течением времени стало названием приготовленного в нем кушанья.

Это вкусное и приятное на вид изысканное блюдо делает прекрасным обеденный стол. Чаще употребляется на банкете и при накрытии праздничного и другого стола.

Пхеньянъонбан

Это – одно из знаменитых кушаний, любимое корейцами. Это блюдо славится своей седой историей.

Лекарственный эффект: улучшение диеты, снижение холестеринов, предотвращение процесса ускорения старения, снижение содержания сахара в крови, противораковое и жаропонижающее воздействие, противоядие и др. Содержащиеся в нем незаменимые аминокислоты, углеводы, витамины и минералы содействует укреплению здоровья человека.

Способ приготовления: на вареный рис класть отменно жареные блины из маша, грибы и кусочки курятины, разные украшения из поджаренных куриных яиц и мелко нарезанного перца, разбавлять мясной отвар в такой степени, чтобы гарнир не погрузился в отвар.

В составе отдельных специй – лук зеленый, чеснок, кунжут, соль и приправочный порошок.

Ттокгук

Ттоk – паровой хлебец, гук – суп. Способ приготовления: мелко нарезать этот хлебец и варить суп вместе с его кусочками. Это кушанье приготовляют не только в новогодний праздник по лунному календарю, но и в обычные дни как главный вид продуктов питания. Главный материал для еды – очищенный белый рис, вспомогательный – курятина, говядина, куриные яйца. Эта пища эффективна для укрепления селезенки и желудка, в частности, для устранения астении у пожилых людей и детей после болезни, восстановления и укрепления здоровья людей, особенно женщин-рожениц.

Корейское пульгоги

Способ приготовления: нарезать мясо на определенные кусочки, а затем поджарить на решетке смешанные с приправами кусочки. Это своего рода корейский шашлык, одно из традиционных национальных блюд.

Пульгоги, свойственное корейской кулинарии, исстари было широко известно в других странах как «мэкчжок» (шашлык корейский). Его приготовляли в древние времена люди племени мэк (основные жители, создавшие древнее государство Когурё).

Корейский шашлык приготовляет в основном из говядины.

Блины из маша

Издревле в Корее пекли их. Они вкусны, эффективны для диеты. Помогают предотвращать и лечить артериосклероз, алкоголизм, уретрит, болезнь от жары, способствуют противоядию.

Свежий и приятный вкус дают горячие блины. Видов корейских блинов очень много. Самый знаменитый из них – блин из маша.

Способ приготовления: растерять на жернове зерна маша с водой, а затем печь жидкие куски вместе со свиным жиром.

Жидкая каша из фасоли угловатой в день зимнего солнцестояния

Это сезонное горячее блюдо. Отведать жидкую кашу из угловатой фасоли красного цвета с клецками круглой формы, приготовленными из вязкой массы, получаемой из муки клейкого риса, смешанной водой – это давно вошло в традицию корейцев в питании.

Давным-давно корейцы считали день зимнего солнцестояния по лунному календарю днем начала нового года, большим праздником. И они ели жидкую кашу из угловатой фасоли красного цвета, которая символизирует, по их мнению, счастье и добро среди зерен нового урожая в данном году.

Эту жидкую кашу делают из очищенного белого риса и фасоли угловатой.

Рис, сваренный на створчатых раковинах

Традиция этого кушанья передается среди тех, кто живет у моря.

Основной материал для него – крупные моллюски и очищенный белый рис, вспомогательный – сушеный перец и другие приправы. Способ приготовления: класть материал на створки раковины, закрывать их, а затем сварить на пару или поджарить все завернутое в листья съедобных трав или овощей.

Условия: острый вкус, мякоть крупных моллюсков, ровная форма крупы риса, сваренного в самый раз, некоторая маслянистость и приятный запах приправ.

Знаменитое из подобного рода блюд – вонсанское.

Острая уха из минтая

Ее может легко приготовлять каждая из семей корейцев.

Это – одно из традиционных национальных блюд зимнего сезона, которое очень эффективно для укрепления здоровья человека.

Зимой, когда снег падает и продолжается мороз, наши предки в теплой комнате с отопленным полом с аппетитом ели эту острую уху, обливаясь потом, чтобы приумножать в себе живую энергию.

Это кушанье широко известно как местное изысканное блюдо в провинции Северный Хамгён.

Суннюн

Это – вода, подогреваемая в котле после варки риса для питья после еды.

Способ приготовления: когда каша успеет почти свариться, на минутку ослабляют огонь в очаге, а затем опять начинают топку. И на дне котла почти не остается влага, к нему прикрепляется пригорелый рис. Основную массу сваренного риса берут из котла. В пустой котел с прикрепленным пригорелым до коричневого цвета рисом немного вливают воды и продолжают кипятить. И вот получается суннюн приятного на вкус, привлекательного запаха. Приготовление этого национального напитка вошло в перечень наследия, имеющего древнюю историческую традицию в питании.

Суп из вьюнов

Это блюдо называется по-корейски чхуотхан (чхуо – вьюн, тхан – суп). Блюдо национальной кухни издавна широко употреблялось среди корейцев.

Способы его приготовления разные. Самый знаменитый из них: сварить

в котелке все вместе вьюнов, соевый творог тубу, разнообразные приправы и агастахе морщинистый, а затем сыпать в котелок толченные семена ксантоксилума.

Исстари блюдо с вьюнами считалось хорошим для укрепления здоровья человека и его долголетия. Эта пища отличается высокой переваримостью, способствует приумножению энергии и особо эффективно воздействует на восстановление функции печени.

Поэтому корейцы часто приготовляли это блюдо. Считалось, что осенью у этой рыбы много мяса и высока ее питательность. В этот сезон приготовляли тхан из достаточно сваренных вьюнов, приправленный разными специями и солью. Самый знаменитый – кэсонский.

Чонгор

Горячее блюдо из мяса, рыбы, овощей и др. с отваром в небольшом объеме.

Смысл слова «Чонгор» – «сварить кости». Но обычно люди понимают его по смыслу «снова варить готовое блюдо».

Его виды разные: из говядины, свинины, курятины, кальмара и др.

В этом есть свой резон.

В древние времена войска государства Когурё продолжали жаркие бои с чужеземными захватчиками. Провиант на исходе.

Пища только у нескольких воинов. Ее готовили жители для них на дорогу. Еда стала холодной, твердела – невозможно брать в рот ее, как она есть. Воины собрали все остатки пищи и начали варить их вместе.

От сваренного – приятный запах, особо привлекательный вкус.

И после этого они этим способом варили собранную пищу. Кушанье это теперь называется чонгор.

Хамхынское куксу из картофельного крахмала

Это традиционное блюдо стало известным после того, как его начали приготовлять в районах высокогорья, таких, как нынешние провинции Южный, Северный Хамгён и Рянган.

Вначале люди этой местности картофель просто варили. Их взяла мысль: каким образом делать пищу из картофеля вкусной и разнообразной.

Неутомимое размышление и поиск помогли им из растертого картофеля получить крахмал, а затем из заварного теста сделать вермишель, попозже – картофельное куксу с использованием определенного станка с цилиндром для его приготовления.

Хамгёнцы, любящие кушанья с острым вкусом, приготовляли в гарнир к ним приправы и начали употреблять вместе с ними горчицу и уксус.

И появилось своего рода отличное блюдо – куксу из картофельного крахмала.

Оно, любимое корейцами кушанье, непрерывно улучшалось и совершенствовалось в процессе широкого употребления в питании.

Сучжонгва

Это традиционный корейский напиток из имбиря, корицы, хурмы без кожуры, сушенной на солнце на палочках.

Имбирь и корица – это лекарственные материалы, которые употребляются в сфере традиционной корейской медицины.

От кипятка – острый, ароматный, сладкий вкус, душистый, свежий запах.

Этот своего рода напиток называется сучжонгва или компотом с сушеной хурмой.

Якпап

Якпап в переводе – каша целебная. Это оригинальное блюдо корейской кухни приготовляют из сваренного на пару на сиру (большая керамическая посуда с отверстиями на дне, помещаемая в котел при варке на пару) клейкого риса с медом, кунжутным маслом и фруктами. Оно ценится как кушанье, полезное для укрепления здоровья и употребляется для восстановления потерянного здоровья физически слабого человека как тоническое средство.

Сушеная хурма, употребляемая для приготовления якпап, эффективна для понижения кровного давления, предотвращения артериосклероза, лечения цинги, кровоизлияния из-за хронического гастрита и других заболеваний, способствует повышению физической стойкости к болезням и противоядию.

Считается изысканным блюдом, употребляемым в основном в этнографический праздник – день полнолуния января – 15-е первого месяца года по лунному календарю.

Соевой соус и соевая паста

Сою – жидкую и густую – употребляют в пищу корейцы тысячелетиями. Без нее не обойдется в питании корейцев.

Это ферментированные продукты. Главное сырье – белки, крахмал, соль и др.

В древние времена наши предки поняли, что брожение сои лучше простой ее варки – дается привлекательный вкус, повышается аппетит. И им удалось приготовить ферментированные продукты из сои. Вначале они оставили в теплой комнате с отопленным полом кудыль комки из сваренных растертых соевых бобов, завернутые в рисовые соломы, чтобы они проходили процесс брожения. В самом начале они употребляли их кусочки в пищу вместе с солью. А позже сушили и мололи их в порошки. Молотое всыпали в соленую воду.

С освоением способа делать комки из сваренных растертых соевых бобов

получились отдельно соевый соус и соевая паста.

Тубу

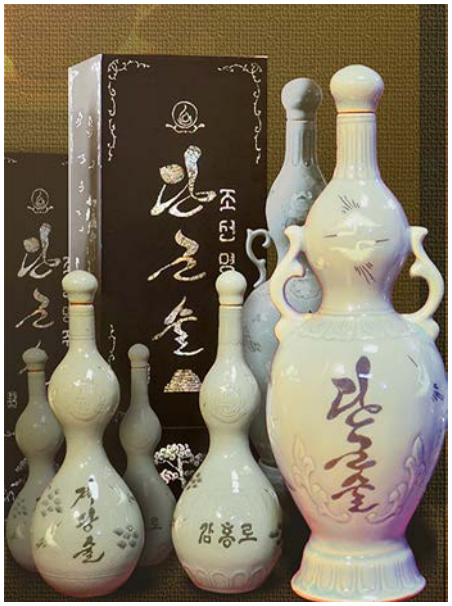
Этот соевый творог – одно из традиционных блюд корейской кухни. Получается путем затвердения белков сваренных растертых соевых бобов в рассоле. Считается важным источником освоения растительных белков в питании. С давних времен наши предки приготовляли этот соевый творог и угощали этим блюдом гостей на свадьбе, в юбилейные и другие знаменательные даты. Обычный процесс приготовления: набухание соевых бобов в воде, растирание набухшей сои с водой, варка, процеживание раствора, затвердение, формировка, нарезание и т. д. По способам обработки соевый творог делится на нарезанный кубиками, сухой, несвернувшийся, ферментированный, неформировавшийся и т. д.

Соленые продукты моря

С давних времен корейцы употребляли в пищу разного рода эти продукты. Способ приготовления: солить рыбы с их внутренностями вместе с нуж-

ными приправами и дать соленьям бродить при определенной температуре для «созревания». Это – один из разных видов побочных продуктов с хорошим вкусом и высокой питательностью, любимый корейцами исстари.

Эти соленья, отличающиеся особо привлекательным вкусом и запахом, повышают аппетит у людей и способствуют пищеварению. Довольно разнообразны их виды: минтай, икра этой рыбы, двустворчатые моллюски, креветки, устрицы, анчоус и т. д.



Тангунская водка

Издревле район Пхеньяна слыл множеством родников с прозрачной ключевой водой. Среди них – широко известный родник Адар. Водка, изготовленная с использованием его воды, по преданиям, отличалась своеобразным вкусом и запахом. Выпить эту знаменитую водку высокого качества государственного уровня, говорят, любил Тангун – основатель и король первого в Корее государства Древняя Чосон. Она появлялась на столе во время проведения во дворце важнейших мероприятий.

После смерти короля сложилась традиция использования на каждом помине той же водки, которую выпил покойный государь. И эту водку начали называть с именем Тангуна. Ныне эта водка сохраняет необычайные основы перегонки старых времен, освоенные предками, и вместе с тем еще более улучшается в процессе применения более прогрессивных современных методов.

И, естественно, все возрастает ценность наследия культуры винокурения.

Водка Лиганго

Входит в тройку знаменитых спиртных изделий старых времен в Корее.

Изготовлена оригинальным способом из соков знаменитой в провинции Хванхэ хорошей груши и имбиря в сочетании с корейской крепкой водкой сочжу. Она занимает свое достойное место в перечне оставленного предками наследия отличной культуры винокурения.

Характерные черты: идеальная гармония сочетания своеобразного вкуса водки сочжу, изготовляемой с использованием традиционного местного затора, со сладким, душистым вкусом груши, со свежим и приятным вкусом имбиря. Лиганго – водка желтоватого цвета.

Водка Мунбэ

Ее производство имеет седую историю. Мунбэ – название местной груши (Pirus ussuriensis). Отличается хорошим вкусом и приятным ароматом, очень приятным привкусом. По преданиям, короли древнего государства Когурё выпили в большинстве случаев этот алкогольный напиток. Настоящий свой вкус дает лишь такая водка, которая изготовлена с использованием ключевой воды на территории с сопкой Моран в Пхеньяне.

По преданиям, при изготовлении названной водки использовалась эта родниковая вода. Напитку дано название «мунбэ» за аромат и хороший вкус, свойственные этой душистой пхеньянской груше.

Рисовая брага макголли

Названия одного из видов этих традиционных напитков, любимого корейцами на протяжении долгих лет – были разные: макголли, тхакбэги, тхакчжу, тхакмэк и др.

Традиционную макголли делают из очищенного белого, клейкого, размельченного риса и др.

Имеется ряд разновидностей, конечно, в зависимости от изготовителей, от разницы в способах обработки и навыках.

Обычай изготовления, передаваемый тысячелетиями с поры существования древнего государства Когурё, и ныне неизменно сохраняется в каждой из семей, на общепитовских предприятиях, на пищевых фабриках страны.

Водка Камхонро

Эту водку вроде ликера употребляли пхеньянцы еще до существования государства Корё в весенние и праздничные дни. В быту корейцы говорят: после выпивки положено кушать куксу. При этом они имеют в виду в первую очередь пхеньянские камхонро и куксу в холодном бульоне.

По старинным книгам, в период Корё считалось, что лучшая водка первого сорта – камхонро, которая имеет хороший вкус, запах. Она заметно эффективна для укрепления здоровья и долголетия.

И неслучайно, что наши предки не без гордости сочиняли даже стихи под названием «Камхонро», выражая мудрость, ум, благородство души и эмоций народа.

НАСЛЕДИЕ ТРАДИЦИОННОЙ ВЫШИВКИ И ПРИКЛАДНОГО ИСКУССТВА

Приемы рисования в традиционной корейской живописи

Имеется в виду совокупность изобразительных средств и материалов, употребляемых в отрасли традиционной корейской живописи. Из них исходит ее характерные художественные черты – яркость, лаконичность и тонкость.

Художественные приемы основываются на принципах сжатости и сосредоточенности.

Приемы рисования: выражение линиями, без нанесения контуров, точками, постепенным переходом цвета, изображением тонких штрихов и другими разнообразными методами.

Традиционная художественная вышивка

Исстари женщины нашей страны широко занимались рукоделием. В вышивках находят свое отражение благородные качества славных, мудрых корейских женщин, у которых характер с виду мягкий, а в душе кремень.

В период Корё стали самостоятельно развиваться два жанра вышивания: орнаментный, что украшает предметы домашнего обихода в красивые и роскошные тона, и картинный, изображающий, как в живописи, природный пейзаж, предметы животного и растительного мира.

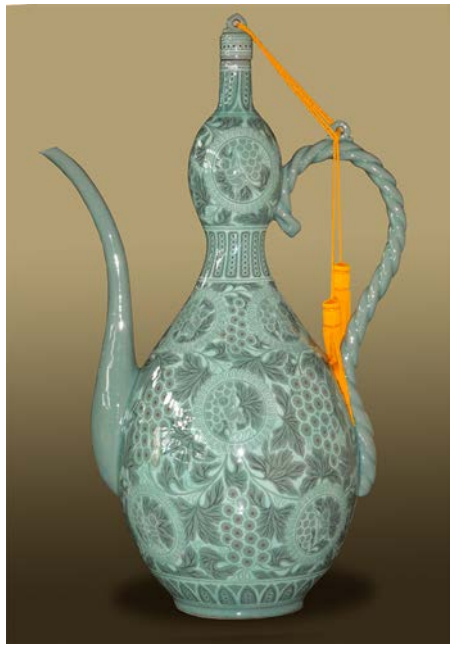
Вышивка еще более расширяет диапазон эмоциональной жизни нашего народа.

Корёский фарфор сине-голубого цвета

Он создан в период существования государства Корё.

Эти фаянсово-фарфоровые изделия прикладного искусства отличаются необычайной красотой формы, изящностью цвета и узоров, самобытностью технологии изготовления и высокой пластической художественностью. И они не только в те годы, но и в современности считаются своего рода уникальными сокровищами.

Цвет – прозрачный и ясный, нежный и негустой. Этот цвет можно считать



художественно безупречным, вполне соответствующим мыслям, чувствам, склонностям и эстетическому вкусу корейцев, издревле любящих благородное.

По своей форме и орнаментации, по своим колоритным гаммам этот фарфор достиг высокого рубежа развития керамического декоративного прикладного искусства. Технология его изделия обогащает сокровищницу мирового нематериального культурного наследия.

Плетеные изделия

Они составляют одну из форм народного прикладного искусства, которое возникло давно в древние времена и непрерывно развивается, наследуется до наших дней.

Плетение получило дальнейшее расширение и развитие в корёские годы.

В те времена больше выпускалось различных плетеных изделий из сыти, леспедецы, камыша, ивовых веток, рисовой соломы, пуэрарии и других материалов. В перечне изделий – соломенные маты, корзины, корзинки, кат

(мужская шляпа), заплечные мешки, веревки, сетки и т. д.

Ныне их ассортимент и вид еще более расширяются.

Прикладное искусство с лакировкой

Оно в Корее имеет седую историю.

Народные умельцы покрывали предметы и украшения лаком – натуральной смолой лакового дерева, чтобы они выглядели красивыми. Виды творчества: лакированная картина, перламутровая инкрустация, «сухая» лакировка с использованием сухой смолы.

Методы орнаментации довольно разнообразны.

В арсенале широко известных способов – перламутровая, металлическая инкрустация, декоративная лакировка картины и скульптуры, золотая и серебристая фольга, украшение с применением золото-серебренного порошка и сочетание разных приемов лакирования.

НАСЛЕДИЕ ТРАДИЦИОННОЙ МЕДИЦИНЫ

Игловая терапия

В 1000 г. до н. э. корейцам удалось первыми в мире изготовить металлическую иглу в целях лечения болезней.

Уже в каменный век наши предки изготовили каменную иглу и непрерывно совершенствовали разнообразные методы иглоукалывания.

Метод иглотерапии: уколоть соответствующие части кожи иглами разного размера до определенной глубины, а затем через некоторое время вынуть их.

Сегодня разработаны и применяются электрические и лазерные иглы.

Лечение путем прижигания полынью

Способ лечения: прижигать разные части человеческого тела (по-корейски – кёнхёр вроде кровотока в корейской медицине) с использованием комочков сушеной полыни, которая растет везде и всюду в Корее.

Этот метод лечения болезни начали применяться довольно давно уже в годы существования государства Древняя Чосон (Корея) и сохраняет до наших дней свою многотысячелетнюю историю.

Будь немного полыни для прижигания на месте, где больной может лечь – везде можно применять этот метод.

Лечение банками

Для лечения употребляются банки или маленькие отсасывающие насосы и устройства.

Используются керамика, стекло, трубочки из пластмасс или бамбука.

Этот метод эффективен для лечения бронхита, заболеваний легких и бронхиальной астмы, простуды, гипертонии, артериосклероза, невралгии, диспепсии, поноса, затора, всякого рода нервного паралича, менструальной боли и др.

Грязевое лечение на озере Сичжун

Озеро находится в уезде Тхончхон провинции Канвон. Его грязь как естественный лечебный ресурс широко используется для лечения и профилактики в медицинских учреждениях, курортно-санаторных заведениях.

Эта глиняная грязь серо-черного цвета ничем не пахнет. Она идет на лечение хронических ревматизма, гепатита, гастрита, заболеваний тонких и толстых кишок, болезней, возникающих после травм и операции, и лечение нервных систем, функциональной депрессии яичника, гипоплазии матки и других женских болезней.

Бальнеотерапия в Кёнсоне

Горячий источник находится в уезде Кёнсон провинции Северный Хамгён.

Щелочной источник, содержащий радон, особо эффективен для лечения ревматизма и женских болезней.

В этом районе – густая зелень, свежий воздух и чудесный пейзаж ландшафта. Это зона отдыха на природе в буквальном смысле этого слова.

НЕМАТЕРИАЛЬНОЕ КУЛЬТУРНОЕ НАСЛЕДИЕ КОРЕИ

Автор: Чо Иль Гён

Редакторы: Хван Чон Рёр, Пак И Чхор

Перевели: У Чон Хван, Ким Иль Нам

КНДР, Издательство литературы
на иностранных языках

Выпущено в июне 2026 года

ㄱ-260880525291

E-mail: flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp

ISBN 978-9946-0-2745-6